

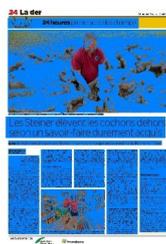
24 heures prend la clé des champs

Les Steiner élèvent les cochons dehors selon un savoir-faire durement acquis

8/40 À Vullierens, les porcs s'ébattent dans les champs aux abords de la Ferme en Croix



Dans le champ, Rudolf Steiner gratouille gentiment les gorettes. Il dit qu'il faut prendre garde de ne pas s'y attacher.



Avec leurs tee-shirts estampillés au nom de la ferme, les paysans-entrepreneurs tiennent un magasin où ils proposent leurs produits à la vente directe.

Lise Bourgeois Texte
Florian Cella Photos

Avec leurs tee-shirts lie-devin estampillés «Ferme en Croix», Caroline et Rudolf Steiner portent fièrement l'insigne de leur entreprise. Éleveurs de cochons de plein air, ils ne sont pourtant pas de doux rêveurs. Si éthique soit-elle, leur exploitation est le fruit de réflexions très terre à terre et d'un travail d'innovation permanent.

Dans ce monde économique toujours plus exigeant, il faut trouver, disent-ils, LA formule qui fonctionne. Cela implique de consacrer beaucoup d'énergie à calculer les ratios les plus performants, à chercher une utilisation pertinente des aides et à monter des systèmes d'échanges avec les collègues.

Dans les yeux de Rudolf Steiner, pourtant, ce réalisme implacable se dérobe par moments à la faveur d'une certaine tendresse. Notamment lorsqu'il se trouve au milieu du champ où s'égaillent ses jeunes cochons. Il ne faut pas dix secondes avant que la troupe de gorettes n'accoure depuis le tunnel de toile où ils faisaient la sieste. Ils le reniflent de leur groin mobile. Il les gratouille gentiment. Rudolf Steiner constate qu'il faut faire attention à ne pas s'attacher...

Tandis que Caroline travaille à l'ordina-

teur sur le bureau adjacent à la table familiale, l'agriculteur remonte le temps. À Vullierens, explique-t-il, leur ferme du XVIII^e siècle est classée: «Le site ne permet pas que l'on y installe une porcherie.» Lorsqu'il a repris l'exploitation familiale, il s'est vu contraint d'en augmenter le volume économique: «En 1998, nous avons installé notre premier tunnel avec des porcs à l'air libre.»

Le démarrage se fait dans la douleur. «Nous n'avions pas de rentabilité, poursuit-il. À cause des énormes quantités d'eau qu'il fallait amener, des prédateurs qui nous prenaient des cochons, etc. Mais aujourd'hui, nous avons développé un savoir-faire.»

Musculature élaborée

Ce mode d'élevage du cochon heureux reste encore une activité de niche. «Les agriculteurs se rendent compte que c'est compliqué», explique encore Rudolf Steiner. Les 360 cochons répartis sur trois sites doivent être visités deux fois par jour et il faut trouver les bons endroits pour ne pas entrer en conflit avec le voisinage. Même si les odeurs sont très modérées, certains s'en plaignent et n'aiment pas entendre les porcs grogner.

La «détention» (c'est le mot technique) des cochons en pâturage nous éloigne des

visions pénibles de l'élevage industriel. Mais pour Rudolf Steiner, c'est aussi une quête de qualité. À Vullierens, les bêtes vivent trois mois de plus: elles sont engraisées durant neuf mois. De par leur activité physique et le fait qu'ils sont moins poussés que les porcs industriels, ils présentent une musculature plus élaborée: «Ce n'est pas seulement un muscle de croissance, mais aussi un muscle d'entraînement.» Résultat: une viande plus ferme (nous avons testé), plus persillée et des côtelettes plus grosses.

Les cochons des Steiner mangent la production maison. Sur 100 hectares, dont 60 sous «mandat de travail» auprès du Château de Vullierens, ils cultivent du blé, du blé fourrager, de l'orge, du triticale (hybride de blé et de seigle), du maïs, du colza, des betteraves à sucre et des racines d'endives.

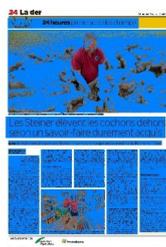
Pour nourrir ses bêtes, Rudolf Steiner équilibre les aliments de manière à leur fournir la bonne dose de protéines: «S'il y en a trop, elles se retrouvent dans les fèces et c'est un gaspillage écologique.» La Ferme en Croix pratique une agriculture «raisonnée» (ou production intégrée du label IP). Elle n'utilise des produits de synthèse que dans des proportions méticuleusement calculées. «Nous les utilisons dans le seul but d'atteindre le seuil de rentabilité», précise l'agriculteur.

La famille (ses deux fils et sa fille sont aussi dans la branche) n'hésite pas à pratiquer également le sarclage/étréillage au tracteur ou la lutte biologique au moyen des trichogrammes, ces minuscules hyménoptères qui neutralisent la pyrale (chenilles) du maïs en pondant leurs œufs dans l'œuf de l'insecte nuisible.

La gestion d'exploitation implique la recherche constante d'équilibres. Les débouchés où écouler ce que l'on produit dans la quantité la plus juste possible doivent également être solides.

Le jambon est vendu dans la région

Lorsqu'ils arrivent en fin d'engraissement, les cochons de Vullierens sont abattus à Orbe pour la vente directe à la Ferme en Croix, ou à Langnau, dans l'Oberland bernois, en vue de l'envoi de la viande à Arlesheim (Bâle-Campagne). La majorité du cheptel reste dans le canton où le boucher Cédric Chan-



son, de La Chaux, apprête les jambons, épaules et autres morceaux de choix, sans oublier les préparations de cochonnaille.

«Nous faisons boucherie chaque semaine dans notre laboratoire», reprend Rudolf Steiner. La ferme a son magasin où l'ensemble de la production est proposé. Les pièces de porc y côtoient de gros poulets et des œufs, produits également en plein air sur place. Les bouteilles du parchet de vigne (2500 m²) de la famille y trônent aussi: «Nous faisons le plus possible nous-mêmes, dit encore Rudolf Steiner. Pour créer une espèce d'économie interne, dans le but de tourner.»

Portrait éclair

La famille Les Steiner ont acheté la ferme en 1972 alors que Rudolf avait 6 ans. Ils débarquaient d'Argovie. Avec Caroline, originaire du comté d'Oxford, en Angleterre, Rudolf a trois enfants: Eliott et Oliver, qui s'apprennent à devenir agriculteurs, et Hannah, bientôt viticultrice. L'exploitation emploie en outre trois personnes.

La provenance des porcs Les cochons viennent de l'entreprise Linus Silvestri AG, à Lüchingen, dans le canton de Saint-Gall. Cette maison, qui détermine la génétique

des porcs, est spécialisée dans la production des animaux de plein air. Habités à l'air libre, les porcs sont résistants aux maladies.

Le système de détention Les cochons de Vullierens ne doivent pas être confondus avec les cochons «paille et soleil» détenus en porcherie et disposant d'une courette à l'extérieur. Les porcs des Steiner vivent toute l'année dehors. Leur enclos est équipé d'un tunnel de toile où ils s'abritent. L'endroit comporte aussi une souille où ils se rafraîchissent et s'enduisent de boue.

www.lafermeencroix.ch